

四国の食×技術の最先端が集結！

SHIKOKUフードイノベーションサミット



2026

日時 1/23 FRI

10:30~17:00 展示会（真珠の間A）

13:00~15:50 ピッチ（真珠の間B）

（16:00~17:30 愛媛大学食品健康機能研究センター
第3回産学官連携交流会 同時開催）

参加
無料

会場

愛媛県県民文化会館

愛媛県松山市道後町2丁目5-1



主催
経済産業省 四国経済産業局
協力
株式会社リバネス
株式会社UnlocX
四国地域産業技術連携推進会議
四国地域イノベーション創出協議会

後援
フードテック官民協議会
愛媛大学食品健康機能研究センター
四国健康支援食品普及促進協議会

愛媛大学・STEP情報交換会
イベント終了後、愛媛大学・STEPの情報交換会を開催します。
ピッチ登壇者や大学・自治体および事業会社の担当者と、より深く交流できる貴重な機会です。活発なコミュニケーションを育む場としてぜひ活用ください。
※ご参加希望の場合は必ず事前にお申込み下さい。

時間 18:00~20:00
会場 愛媛県県民文化会館（3F 第5・7会議室）
参加費 3,000円(税込)/先着50名 適格請求書発行不可
<事務局> STEP

スケジュール

展示会（真珠の間A）

10:30 開場

10:30から17:00までの展示会開場中は、いつでも入場いただけます。

17:00 閉場

ピッチ（真珠の間B）

13:00 開会挨拶(四国経済産業局)

13:05 講演「海藻で 海も人も すこやかに」（合同会社シーベジタブル）

13:20 ピッチ（第1部）

14:10 活動紹介

大学での取り組み紹介（香川大学・愛媛大学）

14:35 ピッチ（第2部）

15:50 閉会

16:00 愛媛大学第3回産学官連携交流会（第6会議室）
(ワーキンググループ参加機関等限定)

18:00 愛媛大学・STEP情報交換会（第5・7会議室）
会場を変更しました

講師

合同会社シーベジタブル
共同代表

友廣 裕一 氏



コメンテーター

株式会社リバネス 執行役員

塚田 周平 氏



国立大学法人 愛媛大学
食品健康機能研究センター長

菅原 卓也 氏



株式会社アルファドライブ 執行役員
兼 株式会社アルファドライブ高知
代表取締役社長

宇都宮 竜司 氏



下記のアドレス宛に、以下の情報をご送付願います。

- 1.貴社・団体名
- 2.所属・役職
- 3.氏名
- 4.住所
- 5.電話/FAX
- 6.E-mail
- 7.愛媛大学・STEP情報交換会への出欠
- 8.商談先企業（ご希望がある場合はご記入ください。）

申込締切
1/20
(火)

申込締切日を延長しました

お問合せ先 〒760-0033 香川県高松市丸の内2番5号

一般財団法人 四国産業・技術振興センター(STEP) 産業振興部 三原、久米、久門

TEL 087-851-7025(代表) E-mail : foodtech@sustainable.go.jp

展示会の出展概要

★ ピッチ登壇予定者

株式会社セツロテック



周囲の自然環境のサンプルを送るだけで、ビール醸造可能な天然酵母入手できるサービスを展開。地域のオリジナル酵母で、特産品の製作を実現。

株式会社ウルバ



ミナミアオノリの陸上養殖と多糖抽出技術により、温暖化で減少する海藻由来多糖成分を持続可能に生産し、健康維持を助ける。

四国計測工業株式会社



食材のうま味を短時間で増進させ、不要な水分を抜くことができる革新的な厨房機器「Ummamie」を開発。同技術を活用したクラフトビールを展開。

展示内容の分類

次世代 アップサイクル

スマート農業・水産業

流通 その他

仙味エキス株式会社



地元大洲市の規格外農産品をアップサイクルした「大洲くらふとコーラぞぶる」と「大洲くらふとソースぞぶタレみかん」の紹介及び試飲。

大倉工業株式会社



「ByoByou」は、加圧热水抽出法を応用した当社の機能性成分抽出技術です。同技術を活用して抽出した機能性エキスを展示いたします。また、OEMも賜ります。

株式会社富士クリーン



メンタ発酵とライチ栽培を組み合わせた再エネ利用型農業モデルの実証に取り組んでおり、本ブースでは実証の取組とライチ栽培技術を紹介。

株式会社ゆうぼく



自社ブランド牛「はなが牛」を育て、6次産業化し展開するほか、ITを活用した牛の肥育管理システム CattLookの開発など畜産のあらゆる可能性に挑戦。

株式会社中温



国産野菜を使用し、独自のFNRにより風味や栄養を保持した製品を紹介。ミールキットをはじめ、簡便かつ時短調理可能なラインナップを展示。

有限会社うずしお食品



鳴門わかめ由来の液肥で農林畜水産をつなぎ、地域資源を無駄なく循環させる取組を紹介。

愛媛大学 食品健康機能研究センター



企業等と連携した機能性食品の開発やマーケティング、さらに食と健康に関する地域啓発など、学術研究を基盤とした地域食品産業の活性化に貢献。

産業技術総合研究所 四国センター



JASに規定された魚の鮮度指標であるK値と高い相関を示し、同時にうまみ成分（イノシン酸）を5分で測定できる試験紙法の紹介。

徳島県立工業技術センター

LEDを用いて香味良好な3タイプの清酒酵母/阿波晩茶由来乳酸菌を利用した機能性甘酒/阿波尾鷗ムネ肉を利用した機能性ふりかけを開発。

香川県産業技術センター

香川県産業技術センターにおける食品関連事業の紹介と、フードテック支援によりこれまで製品化された商品を展示。

愛媛県産業技術研究所

食品ロス軽減のため高圧処理を使用した果実軟化防止、退緑防止技術や労働人口減への対応のためAI等によるサケ類小骨自動除去装置開発。

高知県工業技術センター

凍結濃縮装置による清酒濃縮(土佐鶴酒造、高知工科大)/評価傾向の可視化による官能評価結果を比例尺度データで収集する際の課題抽出(醉鯨酒造)。

愛媛大学 農学部 「愛媛FoodCamp」

食品連携企業の仕事を上流から下流まで、教室では学ぶことができない「実践的な応用力」を修得できる産学連携インターンシッププログラム。

香川大学 創造工学部

四国フードテックの取組の旗印となるようなシンボルマークの制作と、活用ガイドライン整備を域内の支援機関と連携し実施。

四国健康支援食品 普及促進協議会

食品機能性に関する全国初の広域民間認証制度「ヘルシー・フォー」の紹介。
STEPが運営する四国産の機能性素材等を全国と繋ぐマッチングサイト「ヘルシー四国」の紹介。



展示内容は今後追加・更新される場合があります。最新情報は当日会場にてご確認ください。

四国内の企業、大学、行政のフードテックの取り組みを一堂に展示しています。